

Scharfes Auberginen-Kartoffel-Curry

1. 2 Auberginen, 3 Kartoffel, 2 EL Ghee, 1 TL Kuminsamen, 1 TL Koriandersamen, 1/2 TL Curry, 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1/2 TL Kurkuma, 1 Chilischote (oder Chilipulver), 1 TL Paprikapulver, Salz
2. Auberginen in Würfel schneiden, etwas salzen und auf einem mit Ghee gefetteten Backblech im Ofen ca. 1/2 Std. weich backen.
3. Aus Ghee, den gemörserten Samen und Curry einen Gewürzsud herstellen.
4. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kurkuma, kleingeschnittene Chilischote und Paprikapulver hinzufügen.
5. Die gewürfelten Kartoffeln und Salz hinzufügen und mit etwas Wasser weichkochen.
6. Auberginen dazugeben und alles vermengen.